

# Ciasto Minotaur

## Składniki na biszkopt czekoladowy:

- 6 jajek
- 100 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 120 g cukru
- 3 łyżki kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

## Składniki na krem mleczny:

- 200 g masła lub margaryny
- 125 ml mleka (0,5 szk.)
- 200 g mleka w proszku (2 szk.)
- 100 g cukru (0,5 szklanki)
- 1 cukier wanilinowy (16 g)

## Składniki na krem czekoladowy:

- 200 ml śmietanki kremówki (30%)
- 500 g serka mascarpone
- 2 czekolady mleczne (200 g)
- 2 łyżki cukru pudru (opcjonalnie)

## Składniki na poncz:

- 200 ml przegotowanej wody
- 2 łyżki cukru

## Dodatkowo:

- 50 g płatków migdałów

## Wykonanie - biszkopt :

Białka ubijamy na sztywno, dodajemy cukier i nadal ubijamy. Dodajemy pojedynczo żółtka i dalej ubijamy. Odstawiamy mikser. Wsypujemy przesianą mąkę pszenną, wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao. Delikatnie wszystko mieszamy ręcznie łyżką (np. drewnianą). Ciasto wylewamy do prostokątnej foremki, o wymiarach 24 x 38 cm, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Foremkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około 20 min (grzałki góra, dół), w temperaturze 160 - 170°C. Dla pewności sprawdzamy patyczkiem, wbijając w sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty, ciasto jest upieczone. Biszkopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym, zamkniętym piekarniku. Po tym czasie wyciągamy z



blaszki, ściągamy papier do pieczenia i zostawiamy do ostudzenia. Po ostudzeniu z biszkoptu ściąamy wierzchnią skórkę. Biszkopt wkładamy z powrotem do blaszki wyłożonej nowym papierem do pieczenia i nasączamy ponczem po całej powierzchni.

#### **Krem mleczny:**

Do rondelka dajemy mleko, cukier oraz cukier wanilinowy, mieszamy co jakiś czas i wszystko doprowadzamy do zagotowania. Zostawiamy do wystudzenia.

W misce ucieramy masło (lub margarynę), o temperaturze pokojowej, na puszystą masę. Następnie dodajemy na przemian trochę mleka z cukrami oraz mleko w proszku i wszystko ucieramy do wykończenia składników.

Tak przygotowany krem wykładamy równomiernie na wcześniej przygotowany biszkopt, równając po całej powierzchni.

#### **Krem czekoladowy:**

Czekoladę rozpuszczamy w kąpielu wodnej i zostawiamy to przestudzenia. Czekolada musi być chłodna, ale cały czas płynna. U nas czekolada studziła się około 25 min. W misce ubijamy śmietankę kremówkę, a następnie dodajemy serek mascarpone i cukier puder (spróbujmy masę czy potrzeba dodawać) i wszystko dokładnie ucieramy. Następnie dodajemy małym strumieniem rozpuszczoną czekoladę. Mieszamy tylko do połączenia się składników.

Krem wykładamy do blaszki na masę mleczną. Całość posypujemy prażonymi płatkami migdałów.

Ciasto wkładamy do lodówki na kilka godzin, ale najlepiej zostawić na 12 godzin. Wtedy wszystkie masy dokładnie zastygną. Ciasto przechowujemy w lodówce.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

